


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Self Collégien"

DU 30/01/2023 AU 03/02/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Chandeleur

lundi 30

mardi 31

jeudi 2

vendredi 3



ENTRÉES

1 Cervelas*

2  Allumette au fromage

3  Salade nantaise

 Salade bretonne

 Poireaux vinaigrette mimosa

 Acras de morue

 Salade salpicao

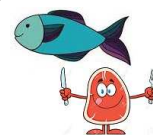
 Salade d'endives vinaigrette

 Crêpe au fromage

 Ciselée d'iceberg

 Chou rouge aux pommes vinaigrette


Rosette*



PLATS

1  Aiguillette de poulet au jus

2  Filet de lieu MSC forestière

1  Boulette de boeuf à la milanaise

2  Quenelle nature sce Aurore

3  Cervelas chaud*

Jambon grillé*

2  Oeufs à la crème

3  Brandade de poisson (MSC) (PC)

1  Hachis parmentier (PC)



Accompagnement

 Carottes

 Flageolets

 Riz

2  Champignons à la crème

 Epinards béchamel

2  Ebly au beurre

1 Petit nova aromatisé

2 Vache picon

3 Bûche du Pilat à la coupe

Gouda à la coupe

Yaourt nature fermier Désiris

Fromage enveloppé

Rondelé nature

Fromage blanc

Saint-Paulin à la coupe

Yaourt aromatisé

Montboissé à la coupe

Fromage enveloppé



DESSERTS

1 Pomme

2 Orange

3 Crème dessert saveur praliné

Cocktails de fruits au sirop

Marmelade de fruits maison à base pommes BIO

Beignet chocolat/noisettes

Crêpe sucrée

Gaufre de Bruxelles

Clémentine

Banane

Ananas frais

Oeufs à la neige

